Tuber aestivum (Wulfen) Pers., 1801
(Truffe de la Saint-Jean)

Identifiants : 39779/tubeaest

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/05/2024

- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Fungi ;***
    - ***Division : Ascomycota ;***
    - ***Classe : Pezizomycetes ;***
    - ***Ordre : Pezizales ;***
    - ***Famille : Tuberaceae ;***
    - ***Genre : Tuber ;***
- ***Synonymes : Tuber macrosporum Vittad ;***
- ***Synonymes français : truffe blanche d´été ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : truffle, summer truffle, Cook's truffle, red-grained black truffle, summer black truffle, truffe de la Saint-Jean , Xiakuaijun ;***
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Partie(s) comestible(s)[{{{0(+x)]* : champignon, herbe, légume[{{{0(+x)].

  Utilisation(s)/usage(s)[{{{0(+x)] culinaire(s) :

  -les sporophores sont consommés ; très jeunes, ils peuvent être consommés crus ; ils sont normalement cuits au four, sautés dans le beurre ou ajoutés aux soupes[{{{0(+x)].

  Les organes de fructification sont mangés. Très jeunes, ils peuvent être consommés crus. Ils sont normalement cuits au four, sautés dans du beurre ou ajoutés aux soupes

  Partie testée : truffe[{{{0(+x) (traduction automatique)]
  Original : Truffle[{{{0(+x)]

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
54.8	*0*	*0*	*31.4*	*0*	*0*	*0*	*0*

néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

    - ***Distribution :***

      C'est une plante tempérée[{{{0(+x) (traduction automatique)].

Original : It is a temperate plant[{{{0(+x)}].

- ***Localisation :***

  Asie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Chine, République tchèque, Europe, Hongrie, Inde, Italie, Japon, Amérique du Nord, Norvège, Pologne, Scandinavie, Sicile, Slovénie, Espagne, Suède, Turquie, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)}].

  Original : Asia, Britain, Bulgaria, China, Czech Republic, Europe, Hungary, India, Italy, Japan, North America, Norway, Poland, Scandinavia, Sicily, Slovenia, Spain, Sweden, Turkey, USA[{{{0(+x)}].

- ***Liens, sources et/ou références :***

  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Tuber_aestivum (en français) ***;***

    dont classification :

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

    dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

    Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 118 ; Boa, E. R., 2004, Wild edible fungi and their importance to people. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 292 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 256 ; Hall, I. R. Ectomycorrhizal Fungi with Edible Fruiting Bodies, 3. Tuber magnatum, Tuberaceae. Economic Botany, Vol. 52, No. 2, pp. 192-200 ; Jordan, P., 2000, The Mushroom Guide and Identifier, Hermes House, p 94 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1872 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 55 ; Pace, G., 1998, Mushrooms of the world. Firefly books. p 240 ; Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 674 ; Uphof, ; www.plantnames.unimelb.edu.au